

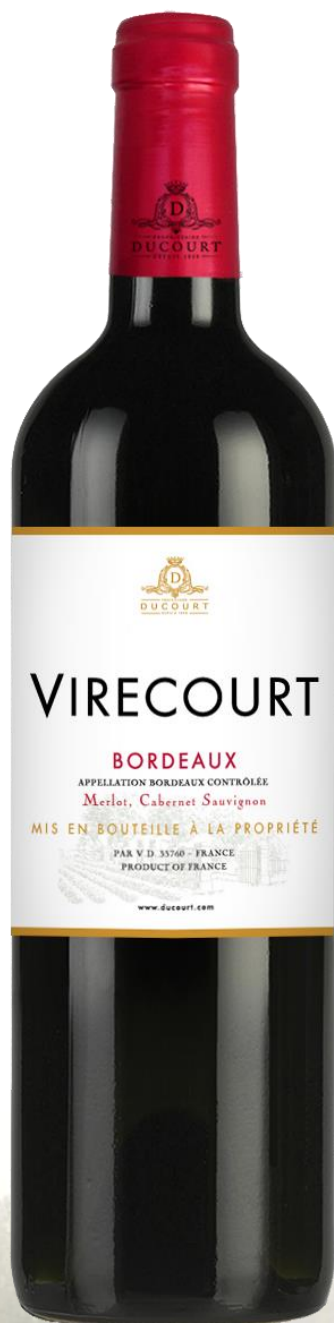


VIRECOURT

威尔古庄园

BORDEAUX ROUGE

波尔多干红



1971 年，在亨瑞·都古尔的帮助下，其子伯纳德·都古尔买下了第一座使他为之倾心的酒庄——位于罗马涅村的威尔古庄园。其葡萄园地形多丘陵，有数个多尔多涅河和加龙河共同雕刻的峡谷。这片土地种类为壤质粘土，方位向阳，能让葡萄很好的成熟。

葡萄园

产区：波尔多，两海之间，法国

葡萄园面积：15 公顷

土壤：壤质粘土

葡萄种类：美乐，赤霞珠

葡萄园管理：葡萄修剪，去萌芽，疏叶，绿色采收，可持续农业

葡萄园经理：菲利普·都古尔 Philippe Ducourt

葡萄酒

收割：凉爽的清晨进行机械收割

浸渍：发酵前冷浸泡 24 至 48 小时

发酵：在 26℃ 下，温控热调节钢桶里发酵，然后换桶，在 30℃ 下，引入大型发酵桶槽酿造三周。运行和压榨，分离压榨果汁和自然流出的果汁。在 18℃ 温控不锈钢管中进行乳酸发酵

陈酿：在橡木桶和不锈钢桶中陈酿

年产：110 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：明亮的宝石红

香气：愉悦的红色系水果香气和淡淡的香草味

口感：入口鲜活，圆融，柔顺。酒体均衡

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，白肉，奶酪